Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 6. Warszawa, 1 grudnia 1928 roku. № 49.

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Prof. A. KRZEMECKI.

Chemja fizykalna a przemysł piwowarski.

(Odczyt, wygłoszony na Jesiennym Zjeździe Piwowarów w Krakowie).

(Ciąg dalszy).

Ze względu na zachowanie się koloidu wobec środka dyspersyjnego (rozczynnika) dadzą się koloidy podzielić na takie, które z rozczynnikiem dają rzeczywiste roztwory koloidowe i takie, które dają tylko zawiesiny koloidowe.

Pierwsze okazują zreguły zdolność przyłączania większej ilości rozpuszczalnika, np. wody, czyli hydratyzują się (zolwatyzują się) tworząc rodzaj wodzianów. Takie koloidy nazywamy lyophylowemi koloidami. Do takich należą przeważnie koloidy, mające duże masy drobinowe, a pochodzące ze świata roślinnego lub zwierzęcego, jak ciała białkowate, skrobja, gumy, mydło i t. p.

Druga grupa koloidów, t. z. koloidy lyophobowe tworzą w rozczynniku tylko zawiesiny, są mniej trwałe, są zazwyczaj tylko mało albo wcale nie zolwatyzowane, a ich masa drobinowa jest nieznaczna. Do tej grupy należą rozmaite koloidy nieograniczne, przedewszystkiem koloidy metaliczne.

Cząstki koloidów w roztworze wodnym zaopatrzone są w ładunki elektryczne i to w ładunki jednakowe, a więc albo w same ładunki dodatnie, albo w same ładunki ujemne. Ta właśnie okoliczność warunkuje możliwość utrzymywania się cząstek koloidu w rozczynie w stanie rozpuszczalnym czyli w formie drobnych cząstek. Gdyby nie to, wówczas napięcie powierzchniowe (o czem jeszcze później) jako siła, która stara się zreguły zmniejszyć powierzchnię cząstek, czyli wywołać ich zlepianie się (aglutynację) powodowałaby wytrącenie się cząstek koloidu z rozczynu, a właśnie jednorodne ładunki cząstek koloidu, działając odpychająco, przeciwdziałają tej tendencji.

Gdy przez rozczyn koloidu przepuścimy prąd elektryczny, wówczas cząstki koloidu przesuwają się albo do katody, albo do anody. Takie przesuwanie się cząstek koloidu pod wpływem prądu elektrycznego nazywamy kataforezą.

Koloidy piwa mają ładunki dodatnie, podobnie jak np. $Al(OH)_3$, $Fe(OH)_3$, natomiast kwas krzemowy (H_2SiO_3),g lina i t. p. mają ładunki ujemne.

Jeżeli cząsteczki ujemnie naładowanego zolu zetkną się z cząstkami dodatnio naładowanemi innego koloidu względnie z katjonami, wówczas ładunki obopólnie się znoszą, napięcie powierzchniowe cząstek wraca do swych praw, i następuje wytrącenie się z roztworu obu koloidów, względnie koloidu z ciałem, przez które wytrącenie zostało spowodowane. Punkt, kiedy odładowanie się elektryczne zachodzi, nazywa się punktem izoelektrycznym.

Wartościowość jonu, który wytrącenie koloidu wywołuje, wywiera wyraźny wpływ na ilość osadzonego koloidu, np. 1 mol trójwartościowego glinu (Al''') wytrąca taką ilość koloidu, jak 20 molów dwuwartościowego wapnia (Ca''), a 350 molów jednowartościowego sodu (Na).

Przy koloidach z dodatnim ładunkiem grubo skuteczniej strąca jon PO_4''' niż SO_4'', ten ostatni skuteczniej niż Cl'.

Różne koloidy o tym samym ładunku wywierają na siebie często pewien wpływ; mogą np. łączyć się ze sobą w kompleksy, które mają inne własności, niż pojedyncze ich składniki.

Niektóre koloidy same dla siebie mało są trwałe i szybko się wytrącają. Gdy równocześnie w rozczynie znajdą się inne koloidy, np. trwalsze, to te ostatnie mogą osadzić się na cząstkach pierwszego koloidu i chronić go od wytrącenia się.

Taką rolę spełniające koloidy nazwano koloidami chroniącemi (ochronnemi). Do takich chroniących koloidów należą przedewszystkiem produkty odbudowy ciał białkowatych, rozczyn taniny, guma arabska, żelatyna, humus i t. p. Chroniąco na dany koloid może działać również inny koloid o ładunku odmiennym, gdy znajduje się wobec danego koloidu w dużym nadmiarze. W takim razie zamiast wytrącania się obu koloidów, koloid będący w nadmiarze udziela swego ładunku pierwszemu koloidowi i chroni go w ten sposób od wytrącania się.

Tak jak elektrolity mogą ciała koloidowe z rozczynu wytrącać, to znaczy pozbawić ich ładunku elektrycznego i formę zol przeprowadzić w formę żel, tak znowu w pewnych razach mogą hydrożele skutkiem doprowadzenia do nich elektrolitu nabrać ładunku elektrycznego i przejść do rozczynu jako zole. Przebieg taki nazywamy peptyzacją, a elektrolity, proces taki wywołujące, nazywamy środkami peptyzacyjnemi. Ładowanie się cząstek koloidu następuje w tym razie skutkiem wchłaniania jonów, które z cząstkami żelu się łączą, powodując rozdrobnienie, a następnie odpychanie się cząstek żelu.

Hydrozole, speptyzowane przez alkalja, wykazują ładunek ujemny, speptyzowane przez kwasy, wykazują ładunek dodatni.

Że nietylko prądy elektryczne stałe, ale też i prądy zmienne nie pozostają bez wpływu na układy koloidowe, nie może ulegać najmniejszej wątpliwości. W technice już od roku 1908 zaczęto stosować zmien-

ne prądy elektryczne wysokiego napięcia do oddzielania cząstek wody, zawieszonej w ropie naftowej.

Badania ostatniej doby wykazują, że kropelki emulsji zostają wciągane w miejsce największego zagęszczenia linji sił pola elektrycznego i tu ulegają koagulacji. Może jednak, zależnie od różnych warunków, a zwłaszcza wysokości napięcia prądu następować przy elektrodach wtórne rozpylanie skoagulowanej już fazy.

Takie światło nie może pozostać bez wpływu na układy koloidowe. Najnowsze badania wykazują, że liczne układy koloidowe są wrażliwe na działanie światła, zwłaszcza promieni o krótkich falach (promienie ultrafioletowe, Röntgena). Udział światła w reakcjach koloidalnych przejawia się w kierunkach różnych, niekiedy nawet sobie przeciwnych. Tak więc może światło powodować łączenie się cząstek koloidowych w większe agregaty (skupienia), a temsamem powodować koagulację koloidu, niekiedy zaś wpływ światła może się wyrazić w kierunku właśnie odwrotnym. Ta okoliczność czyni zrozumiałym fakt, że barwa butelek nie może być bez wpływu na trwałość piwa butelkowego.

Koloidy, dzięki swojej dużej powierzchni w stosunku do masy, mają dużą zdolność absorbcyjną (adsorbcyjną); to jest zdolność nagromadzania względnie zagęszczania gazów, cieczy, molekuł ciał stałych, a nawet jonów na powierzchniach cieczy lub ciał stałych. Te zadsorbowane materje, zmniejszając wolne przestrzenie, względnie kitując pojedyncze cząstki koloidu, przeprowadzają go w trwalszy system z mniejszem napięciem powierzchniowem (o czem później).

Przebieg adsorbcji jest odwracalny (rewersyjny), t. z., że ciało zadsorbowane zostaje stopniowo otoczeniu (rozczynowi, względnie środowisku gazowemu) znowu oddawane jednakowoż z chyżością zwykle małą.

Zdolność ta jest w praktyce w różnych dziedzinach wykorzystywana, jak np. stosowanie węgla, miału torfowego, węgla z orzecha kokosowego do masek gazowych, filtrowanie wód przez filtr koksowy, piaskowy i t. p.

Rola koloidów jest więc pierwszorzędnego znaczenia dla wszystkich żyjących, dla rolnictwa i dla różnych gałęzi przemysłu, to też nic dziwnego, że technika koloidów ma daleko większą tradycję za sobą, niż wiedza w dziedzinie koloidów. Wystarczy, zaznaczyć, że główne części składowe wszystkich istot żyjących, zarówno żwierzęcych jak i roślinnych, jak komórka i jej główna zawartość, krew i soki roślinne, składają się przeważnie z hydrozelów i hydrozolów.

Rolnictwu oddają koloidy gleby (humus, glina i substancje zeolitowe) nader ważne świadczenia z tego powodu, że dzięki ich zdolności absobcyjnej i zdolności wymiany zasad, zatrzymują w glebie najistotniejsze składniki sztucznych nawozów, jak kwas fosforowy, potas i amonjak, zapobiegając w ten sposób uprowadzeniu tych związków przez wodę.

Metoda permutytowa czyszczenia i zmiękczania wód dla celów przemysłowych zasadza się również na procesach koloidalnych.

Jeżeli nieco obszerniej pozwoliłem sobie omówić istotę i własności układów koloidowych, to jedynie z tego względu, że właśnie w całem browarnictwie odgrywają koloidy najważniejszą rolę.

Jęczmień, słód, chmiel i drożdże, wszystko to są utwory koloidowe, to też przy wyrabianiu piwa, od słodowania począwszy, a na dojrzewaniu napoju skończywszy, wszędzie w grę wchodzą procesy chemiczno-koloidowe, z ich wszystkiemi odmianami i przejawami.

Piwowar ma ciągle do czynienia z koloidami, mianowicie t. z. emulzoidami, czyli koloidami emulzyjnemi, które w świecie roślinym znane są pod nazwą biokoloidów.

Celuloza, skrobja, dekstryny, glykogea, ciała białkowate i ich produkty odbudowy, fermenty, tłuszcze, żywice, ciała pektynowe i gumy, wszystko to są materje, z któremi piwowar ciągle się styka, któremu niestety często wiele kłopotu i zmartwień sprawiają, których właściwości w tak skomplikowanym zespole trudno do tego stopnia opanować, by rezultat pracy i zabiegów był zawsze celowy i pewny. Właśnie piwowar skazany jest na to, aby miał zawsze wzrok bacznie skierowany w stronę prac naukowych i postępów z dziedziny chemji koloidów.

Koloidy i z tego jeszcze względu w procesach browarnianych nader ważną rolę odgrywają, że stanowią one najistotniejsze tłumiki chemiczne (bufory), którym przy tej sposobności parę słów poświęcić należy.

Chemicznemi tłumikami albo regulatorami reakcji nazywamy rozczyny takich ciał, które mają zdolność utrzymywania swej koncentracji jonów wodorowych na tej samej wysokości w wypadku, gdy się je zadaje bądźto kwasami, bądźto zasadami, albo ciałami, wiążącemi jony ($H^{\cdot}$) lub jony (OH'), lub wreszcie, gdy się je rozcieńcza.

Wpłacajcie składki na fundusz wystawowy!

Tłumiki chemiczne można podzielić na rozmaite grupy, zależnie od tego, z jakiego punktu widzenia będziemy je rozpatrywali—czy ze względu na ich stopień zdolności tłumienia, czy ze względu na kierunek, w jakim ta zdolność się ujawnia, czy wreszcie ze względu na ich skład chemiczny.

Pomijając szczegółowe rozpatrywanie rozmaitych gatunków tłumików, pozwolę sobie treściwie ująć te z nich, które w browarnictwie głównie wchodzą w grę.

Do takich zaliczyć możemy:

1) mieszaniny węglanów i dwuwęglanów w różnych stosunkach;

2) mieszaniny różnych fosforanów;

3) kwasy goryczkowe chmielu i ich sole;

4) ciała białkowate i ich produkty rozszczepienia, t. j. polipeptydy i aminokwasy.

Kilka prostych przykładów niech posłuży do wyjaśnienia, w jaki sposób tłumiki reakcję chemiczną regulują.

ad 1) $$\underset{I}{Ca(HCO_3)_2} + \underset{II}{2\,HCl} \longrightarrow \underset{III}{CaCl_2} + \underset{IV.}{2H_2CO_3}.$$

Związek I (kwaśny węglan wapniowy) jest słabo zdysocjowanym, to też wykazuje niedużą koncentrację jonów wodorowych; związek II (kwas solny) ma, jako silny kwas, bardzo wysoką koncentrację jonów wodorowych. Po dodaniu więc do rozczynu kwaśnego węglanu wapniowego kwasu solnego, powinnaby się koncentracja jonów H' znacznie podnieść — jednakowoż to nie nastąpi, — gdyż jak druga strona równania wykazuje — powstaje chlorek wapniowy (III), który jest bez wpływu na koncentrację jonów (H'), a produkt (II), t. j. kwas węglowy jest związkiem mało zjonizowanym, wobec czego większej różnicy w koncentracji jonów (H') nie będzie, mimo wprowadzenia z kwasem solnym dużej ilości jonów wodorowych.

ad 2) a) $$\underset{I}{Na\,H_2PO_4} + \underset{II}{Na\,OH} \longrightarrow \underset{III}{Na_2\,HPO_4} + \underset{IV.}{H_2O}.$$

Związek I (fosforan sodowy pierwszorzędny) jest związkiem słabo zdysocjowanym, związek II (worotlenek sodowy) jest silną zasadą, zatem wprowadza do rozczynu dużo jonów (OH'), w następstwie czego powinnaby się w pierwotnym rozczynie koncentracja jonów wodorowych zmniejszyć (czyli wyraz Ph powinien znacznie wzrość) — tymczasem to się zupełnie nie okaże, gdyż produktem reakcji jest fosforan sodowy drugorzędny (II) związek również mało zjonizowany i efekt jest ten, że pierwotne Ph prawie się nie zmieni.

b) $$\underset{I}{Na_2\,HPO_4} + \underset{II}{HCl} \longrightarrow \underset{III}{Na\,H_2\,PO_4} + \underset{IV.}{Na\,Cl}.$$

I w tym wypadku mimo wprowadzenia z kwasem solnym (II) dużej ilości jonów H' wyraz Ph prawie się nie zmieni, gdyż powstały fosforan sodowy pierwszorzędny (III) jest podobnie słabo zjonizowany jak fosforan sodowy drugorzędny (I), zaś chlorek sodowy (IV) jest tu bez wpływu.

(Dalszy ciąg nastąpi).

O PODWYŻKĘ CŁA NA CHMIEL.

O podwyżkę cła na chmiel upomina się „Gazeta Handlowa" w Nr. 255 z dnia 27 listopada. Nie mamy zamiaru w krótkiej wzmiance polemizować z anonimowym autorem artykułu, gdyż nie mamy pojęcia, czy jest dostatecznie obeznany z naszym rynkiem chmielowym, zwrócimy tylko uwagę na pewne niezrozumiałe dla nas argumenty, które przytaczamy w nadziei, że ktoś z naszych czytelników zechce je wyjaśnić.

Na wstępie mowa jest o tem, że na plantacjach pozostało nie więcej jak 20 do 25% zbiorów tegorocznych przeważnie gatunków poślednich, poczem proponuje się podwyżkę cła, ażeby uniemożliwić przywóz chmielu z zagranicy, to jest ażeby zmusić browary do przeróbki całkowitego zbioru chmielu nawet gatunków poślednich. Browary chętnie przystałyby na stosowanie gorszych gatunków chmielu, jako znacznie tańszych, muszą jednakże liczyć się z tem, że spożywca żąda coraz lepszego napoju, a jakość chmie-

lu odgrywa ogromną rolę w smaku piwa, czego najlepszym dowodem, że „oryginalny pilzner" na doskonałym czeskim chmielu coraz lepiej aklimatyzuje się na polskim rynku i znajduje chętnych spożywców, dodać przytem wypada, że piwo czeskie płaci zaledwie 30% normalnej stawki celnej.

Ceny na chmiel krajowy, według autora są bardzo niskie w porównaniu z cenami chmielów zagranicznych. A „stawki celne wynoszą wprawdzie 220 zł. za 50 kg." i dla firm czeskich 180 zł., jednakże pomimo to, browary nasze sprowadzają chmiel z zagranicy. Jako jedyne wyjaśnienie tego zjawiska podaje się, że chmiel czeski bije nasz produkt „niezwykle dogodnemi warunkami, a mianowicie, kredytem od 9 do 12 miesięcy, bezprocentowym i bezwekslowym".

Biorąc powyższe pod uwagę, nie wydaje nam się ażeby li tylko 12 miesięczny nawet bezprocentowy kredyt był przyczyną przywozu i równoważył całkowicie i z zyskiem tę wielką różnicę cen, o której się mówi plus wysoka, bo wynosząca 25% ad valorem stawka celna. Są jeszcze inne przyczyny, o których artykuł nie wspomina, a które odgrywają bardzo ważną rolę w obrocie chmielem, nad któremi niepodobna przejść do porządku dziennego. Przedewszystkiem odczuwamy na rynku rok rocznie brak gatunków pierwszorzędnych i ten niedobór pokrywa się zagranicą. O małej podaży chmielu pierwszej jakości świadczy ogromna różnica cen na rynkach krajowych, o których wspomina autor powyższego artykułu. Za pierwszy gatunek podaje 45 dolarów, zaś gatunków pośledniejszych — 20 dolarów.

Drugą przyczyną jest zła organizacja handlu chmielem nad czem nie będziemy się tu rozwodzić.

Podwyższenie stawki celnej nie pomoże ani rolnictwu, ani browarom, które tak czy inaczej, muszą dopełniać swoje zapotrzebowanie, na chmiel pierwszej jakości, zagranicą, gdy w kraju nie znajdą dostatecznej ilości. Plantator zaś, produkując towar pośledniego gatunku, niechaj czyni wysiłki w celu poprawy jakości, o ile chce znaleźć zbyt i osiągnąć właściwy poziom rentowności przedsiębiorstwa, tembardziej, iż cel ten jest osiągalny i wielu plantatorów nie ma powodu narzekać na konkurencję chmielu zagranicznego.

Browary, które nie miały lub nie mogły sprostać konkurencji na rynku piwnym jakością swojego towaru, już dawno zlikwidowały swoje przedsiębiorstwa.

Obecna ochrona celna jest dostatecznie wysoka, ażeby obronić nasze chmielarstwo przed nieuzasadnionym zalewem chmielu obcego, a wszelka podwyżka uśpi, z krzywdą dla gospodarstwa krajowego, czujność plantatora i zniweczy pobudki, zmierzające do większego, w pracy nad chmielarstwem, wysiłku.

Pomocy chmielarstwo winno żądać z innej strony.

S. P.

JĘCZMIEŃ TEGOROCZNY.

Dzięki uprzejmości prywatnych laboratorjów przy browarach otrzymaliśmy wyniki rozbiorów i ocen tegorocznego jęczmienia browarnego.

Jeden z naszych korespondentów, zakupujący wielkie partje jęczmienia wyborowego z gwarancją ilości ziarna pierwszej i drugiej wielkości, nadesłał nam dane przeciętne:

I wielkość	(2,8 mm.) . . .	32,1%
II „	(2,5 „) . . .	50,2%
III „	(2,2 „) . . .	14,8%
IV „	. . . .	2,9%

Łączna ilość ziarn I i II jakości wynosiła przeciętnie 82,3%.

Zawartość wody średnio wyrażała się cyfrą 12,5%, zaś białka 9,43%.

Z innego źródła otrzymaliśmy minimalne, maksymalne i średnie wyniki z trzydziestu analiz z podaniem pochodzenia ziarna.

Waga hektolitra	Małop.	Wołyń	Kujawy	Pozn.
najwyższa . . .	70,5	69,45	69,85	73,—
najniższa . . .	65,1	66,75	68,6	70,10
średnia	68,81	67,95	69,—	72,—
I wielkość (2,8)				
najwyższa . . .	62%	56%	45%	51%
najniższa . . .	32%	27%	35%	21%
średnia	44%	36%	40%	35%
II wielkość (2,5)				
najwyższa . . .	58	52	59	65
najniższa . . .	31	35	40	28
średnia	44	46	48	54
I + II wielkość (sr.)	88	82	88	89
III wielkość (2,2)				
najwyższa . . .	16	23	14	16
najniższa . . .	6	9	10	6
średnia	9	16	10	8

Waga hektolitra	Małop.	Wołyń	Kujawy	Pozn.
IV wielkość				
najwyższa . . .	4	4	3	3
najniższa . . .	1	1	2	1
średnia	3	2	2	2
Woda (średnia) .	16,29%	15,40%	15,30%	16,59%
Białko (średnie) .	8'7	8,57	8,6	8,9

NIESŁUSZNA INTERPRETACJA USTAWY ALKOHOLOWEJ — USUNIĘTA.

W prasie warszawskiej ukazała się następująca notatka:

Jak wiadomo, nowe rozporządzenie Ministerstwa Skarbu z dnia 7 lutego roku 1928 (Dziennik Ustaw Nr. 60, poz. 556) miało wprowadzić cały szereg zasadniczych zmian w urządzeniu zakładów sprzedaży napojów alkoholowych.

Odnośne przepisy władze skarbowe interpretowały w tym sensie, że pomieszczenie każdego zakładu ze sprzedażą napojów alkoholowych winno obejmować przynajmniej jeden pokój i nie może mieć wewnętrznego połączenia z jakiemkolwiek innem pomieszczeniem handlowem lub prywatnem mieszkaniem. Wobec tego wszystkie wyroby alkoholowe (wódki i wina) w zamkniętnych naczyniach należałoby usunąć od 1 stycznia 1929 roku ze sklepów kolonialnych i sprzedawać je w osobnych, nie mających bezpośredniego połączenia ze składem kolonjalnym, ubikacjach lub je zlikwidować.

Rzecz prosta, że tego rodzaju interpretacja wprowadziłaby poprostu rewolucję w handlu winno-kolonjalnym, narażając kupiectwo na poważne straty materjalne, związane z przebudową składów, utrzymaniem osobnego personelu i t. d.

Jak się dowiadujemy, dzięki interwencji związku towarzystw kupieckich na Pomorzu, który pierwszy zajął się tą sprawą, Ministerstwo Skarbu, zważywszy na specyficzne warunki tego rodzaju handlu, *zgodziło się na pozostawienie stanu obecnego w tych przedsiębiorstwach, które w chwili ukazania się omawianego rozporządzenia istniały, pod warunkiem wykupienia drugiego patentu na sprzedaż butelkową.* Nowe rozporządzenie zatem stosowane będzie jedynie tylko w stosunku do nowopowstających przedsiębiorstw.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Laboratorjum Związku Właścicieli Browarów. Rok temu zostało otwarte laboratorjum Związku Właścicieli Browarów. W ciągu tego okresu wykonano 154 rozbiory, a mianowicie: chmielu 10, drożdży 14, jęczmienia 6, piwa: chemicznych 16 i biologicznych 8, słodzin 1, słodów 69, wody: chemicznych 12 i biologicznych 11, słodu żytniego 1 i żywicy piwowarskiej 6.

Komisja podatkowa. Ponieważ praktyka władz skarbowych w dziedzinie wymiaru podatków dotąd nie jest ujednostajniona i przedstawia znaczne różnice i odchylenia w poszczególnych Okręgach Izb Skarbowych, przy Centralnym Związku Polskiego Górnictwa, Handlu i Finansów powstaje specjalna Komisja Podatkowa, której zadaniem będzie: 1) śledzenie za praktyką władz skarbowych w dziedzinie wymiaru podatków w okręgach poszczególnych Izb Skarbowych, 2) współdziałanie w dążeniu ujednostajnienia tej praktyki przez łączne wystąpienie do władz centralnych i 3) scentralizowanie inicjatywy do nowelizacji ustaw i rozporządzeń podatkowych w wypadkach, gdy zajdzie tego potrzeba. Komisja będzie się składała z delegatów zrzeszonych organizacji.

P. W. K. Pawilon C. Z. P. P. i S. na Powszechnej Wystawie Krajowej w Poznaniu został ostatecznie

wykończony. Komitet wystawy przystępuje obecnie do zrealizowania eksponatów według planów p. prof. Tadeusza Czrząszcza.

Połączenia sklepów z prywatnemi mieszkaniami. Pomimo odmowy Ministerstwa Skarbu zniesienia § 371 Rozp. Min. Skarbu (Dz. Ust. Nr. 60, poz. 556) w stosunku do handlu piwem wprowadzającego zakaz „wewnętrznego połączenia z jakiemkolwiek innem pomieszczeniem handlowem lub mieszkaniem prywatnem", ponownie zwróciliśmy się do Dep. Akcyz i Monopolów.

Dla handlu piwem sprawa przebudowy pomieszczeń handlowych naszych bardzo licznych odbiorców nie jest błaha, gdyż z tego powodu powstać może daleko idąca redukcja miejsc sprzedaży.

W § 371 C. Z. P. P. i S. widzi poważne i brzemienne w skutki ograniczenia handlu piwem, spowodowane li tylko chęcią ułatwienia kontroli nad handlem wódkami. Zamierzonego celu nie osiągną, ale przyniosą ogromną szkodę piwowarstwu.

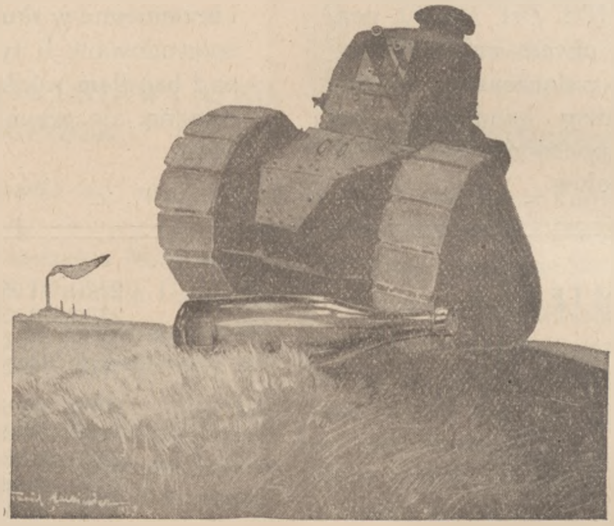
CENY JĘCZMIENIA

Warszawa.	21/XI.	36.50 — 37.50 zł.
	22/XI.	36.50 — 37.00 zł.
	25/XI.	36.50 — 37.00 zł.
	26/XI.	36.50 — 37.00 zł.
Bydgoszcz.	22/XI.	35.00 — 37.50 zł.
	24/XI.	36.00 — 37.00 zł.
Katowice.	24/XI.	46.00 — 49.00 zł.
	27/XI.	46.00 — 49.00 zł.
Kraków.	24/XI.	39.00 — 41.00 zł.
	27/XI.	39.00 — 41.00 zł.
Lublin.	27/XI.	35.50 — 36.50 zł.
Poznań.	23/XI.	35.50 — 37.50 zł.
	24/XI.	35.50 — 37.50 zł.
	26/XI.	35.50 — 37.50 zł.
Wilno.	24/XI.	35.00 — 36.00 zł.
	27/XI.	35.00 — 36.00 zł.
Berlin.	22/XI.	223 — 245 mk. n.
	23/XI.	222 — 241 mk. n.
	24/XI.	222 — 244 mk. n.
	26/XI.	220 — 244 mk. n.
	27/XI.	220 — 242 mk. n.
Hamburg	22/XI.	10.55 flh. Dun. Ros.
	23/XI.	10.50 flh. Dun. Ros.
	24/XI.	10.50 flh. Dun. Ros.
	26/XI.	10.40 flh. Dun. Ros.
	22/XI.	10.67½ flh. La Plata
	23/XI.	10.72½ flh. La Plata
	24/XI.	10.72½ flh. La Plata
	26/XI.	10.72½ flh. La Plata
	22/XI.	11.05 flh. Canada Western
	23/XI.	10.05 flh. Canada Western
	24/XI.	10.90 flh. Canada Western
	26/XI.	10.85 flh. Canada Western
Chicago.	20/XI.	Malting 58 — 73 cts. za bushel
	21/XI.	Malting 53 — 73 cts za bushel
	22/XI.	Malting 58 — 71 cts. za bushel
	23/XI.	Malting 54 — 73 cts. za bushel
	24/XI.	Malting 57 — 62 cts. za bushel
	26/XI.	Malting 55 — 73 cts. za bushel
Nowy York.	20/XI.	Malting 80 cts. za bushel
	21/XI.	Malting 80 cts. za bushel
	22/XI.	Malting 80 cts. za bushel
	23/XI	Malting 80 cts. za bushel
	24/XI.	Malting 80 cts. za bushel
	26/XI.	Malting 80 cts. za bushel

CHMIEL

ŻATEC 21.XI. Na rynku chmielu tendencja spokojna. Popyt słaby. Obrót w Żatcu wynosił około 100 centnarów. Kupuje przeważnie zagranica. Ceny 1.400 — 1.800 za 50 kg.

ŻATEC 24.XI. Przebieg giełdy chmielowej w ub. tyg., był spokojny. W okolicy czyniono bardzo małe zakupy. Również w Żatcu nie osiągnięto większych obrotów. Właściciele przestraszeni stale spadającemi cenami, starali się pozbyć towarów i tem powodowali jeszcze większą zniżkę cen. Przy spokojnej tendencji i słabym popycie ze strony interesantów zagranicznych, w ostatnich dniach notowano chmiel 1.300 — 1.850 kcz. za 50 kg. bez podatku obrotowego. Urzędowo opieczętowano w Żatecu 63.000 ctn. chmielu żateckiego z tegorocznych zbiorów.



CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł 150.—; 1/2 str. Zł. 80.—; 1/3 str. zł. 60—; 1/4 str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. **Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.**

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.